














MENUS Centre de loisirs COUPVRAY Semaine du 1er au 05 mai 2023

LUNDI	MARDI
	<p>Tarte aux fromages</p> <p>Poisson pané </p> <p>Haricots verts </p> <p>Compote de pommes </p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Emincé de poulet façon thaï</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Mousse au chocolat </p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Poisson en sauce</p>	<p>Taboulé </p> <p>Boulettes d'agneau sauce au curry </p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Brie </p> <p>Abricots au sirop</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Boulettes de sarrasin</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p>Carottes râpées </p> <p>Omelette Pommes vapeurs</p> <p>Yaourt sucré  Orange</p>	<p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



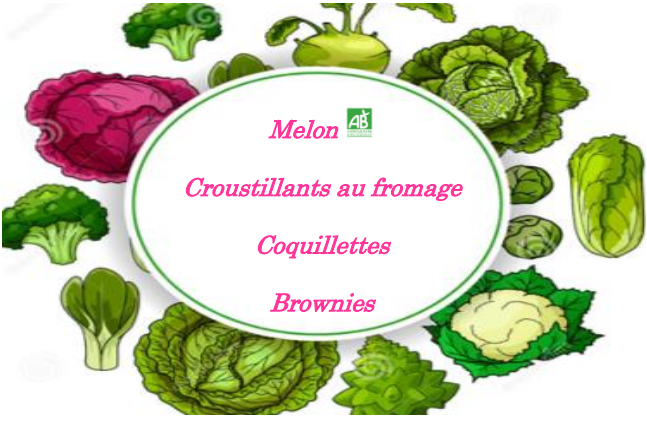









MENUS Ecoles COUPVRAY Semaine du 08 au 12 mai 2023

LUNDI	MARDI
 <p>#208723915</p>	<p>Tomate vinaigrette </p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Fusilli</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Poire </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson aux olives</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Œuf dur  mayonnaise </p> <p>Falafels à la tomate</p> <p>Haricots verts </p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Quatre-quarts </p>	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Rôstis aux légumes</p> <p>Samos </p> <p>Fraises</p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Pané fromager</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates et maïs </p> <p>Colin poêlé au beurre </p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Buchette</p> <p>Pomme </p>	<p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecoles COUPVRAY Semaine du 15 au 19 mai 2022













LUNDI	MARDI
 <p>Melon </p> <p>Croustillants au fromage</p> <p>Coquillettes</p> <p>Brownies</p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Tajine de poissons pdt et olives (pc)  </p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Banane</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Maquereaux à la tomate</p> <p>Omelette au fromage </p> <p>Gratin de salsifis</p> <p>Cantal </p> <p>Gâteau au chocolat </p>	
VENDREDI - centre de loisirs	« INFORMATIONS »
	<p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecoles COUPVRAY

Semaine 22 au 26 mai 2023











LUNDI	MARDI
 <p>Melon </p> <p>Boulettes de riz thai Macaroni</p> <p>Fromage frais aux fruits Galette pur beurre </p>	<p>Salade grecque </p> <p>Chipolatas grillées*</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Pomme </p> <p>Substitutions S/P : Saucisses de volaille S/V : Poisson en sauce</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pâté forestier*</p> <p>Cuisse de poulet rôti</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>Petit-suisse nature </p> <p>Clafoutis tutti-frutti </p> <p>Substitutions S/P : Pâté de volaille S/V : Tarte tomate chèvre – Pané fromage épinards</p>	<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Burger de veau à la moutarde</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Mimolette</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Substitution S/V : Marmite de poisson</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade alsacienne* </p> <p>Aiguillettes de merlu aux céréales</p> <p>Haricots verts </p> <p>Chanteneige</p> <p>Fraises</p> <p>Substitutions S/P : Salade alsacienne (sans viande) S/V : Salade alsacienne (sans viande)</p>	<p><u>Salade alsacienne*</u> : chou blanc, pommes de terre, oignons, cervelas, persil.</p> <p><u>Salade grecque</u> : concombre, tomate, fêtas, oignons rouges, olives noires</p> <p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> <p>➤</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecoles COUPVRAY

Semaine du 29 mai au 02 juin 2023











LUNDI	MARDI
<p>Bon lundi</p>  <p>© lafayette</p>	<p>Tomate </p> <p>Cordon bleu</p> <p>Fusilli</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Madeleine </p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Quiche Lorraine*</p> <p>Médailillon de merlu beurre blanc</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Ananas</p> <p><i>Substitutions</i> S/P : Tarte au fromage S/V : Tarte au fromage</p>	<p>Melon vert </p> <p>Couscous « boulettes / merguez » (pc) </p> <p>Carré de l'Est</p> <p>Nectarine</p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Couscous au poisson (pc)</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><u>Concombres au yaourt</u> </p> <p><u>Lasagnes végétariennes (pc)</u></p> <p><u>Compote</u> <u>Pommes-fraises</u></p>	<p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecoles COUPVRAY

Semaine du 05 au 09 juin 2023












LUNDI	MARDI
<p>Pomelos en quartiers</p> <p>Saucisses de Strasbourg*</p> <p>Coquillettes</p> <p>Mimolette</p> <p>Nectarine </p> <p>Substitutions <i>S/P</i> : Saucisses de volaille <i>S/V</i> : Croustillant au fromage</p>	<p>Saucisson sec*</p> <p>Hachis Parmentier (pc) </p> <p>Petit-suisse aux fruits</p> <p>Croisillon aux pommes</p> <p>Substitutions <i>S/P</i> : Roulade de volaille <i>S/V</i> : Parmentier de poisson</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pastèque </p> <p>Rôti de veau au thym</p> <p>Pommes de terre aux épices</p> <p>Emmental </p> <p>Pêche</p> <p>Substitutions <i>S/V</i> : Omelette au fromage</p>	 <p>Carottes râpées</p> <p>Boulettes de sarrasin</p> <p>Lentilles garnies (pc) </p> <p>Yaourt au sucre de canne </p> <p>Muffin au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Feuilleté hot dog*</p> <p>Pavé de poisson napolitain </p> <p>Poêlée de légumes </p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Cerises</p> <p>Substitutions <i>S/P</i> : Feuilleté au fromage <i>S/V</i> : Feuilleté au fromage</p>	<p><i>S/V</i> : Sans viande <i>S/P</i> : Sans porc</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecoles COUPVRAY

Semaine du 12 au 16 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves vinaigrette (stock)</i></p> <p><i>Escalope de volaille pané</i></p> <p><i>Haricots beurre</i></p> <p><i>Tartare ail et fines herbes</i></p> <p><i>Crème dessert vanille </i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Poisson pané</i></p>	<p><i>Radis beurre</i></p> <p><i>Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) </i> <i>(stock)</i></p> <p><i>Fromage frais aromatisé </i></p> <p><i>Nectarine</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Lasagnes végétarienne (pc)</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Carottes râpées </i></p> <p><i>Rôti de dinde et ketchup</i></p> <p><i>Pommes sautées</i></p> <p><i>Tomme blanche</i></p> <p><i>Flan nappé caramel</i></p> <p><i>Substitution</i> <i>S/V : Poisson en sauce</i></p>	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div> <p><i>Pastèque </i></p> <p><i>Mixed grill* </i></p> <p><i>Taboulé </i></p> <p><i>Yaourt à boire</i></p> <p><i>Cookies</i></p> <p><i>Substitutions</i> <i>S/P : Mixed grill sans porc</i> <i>S/V : Poisson mariné</i></p> </div>  </div>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
 <p><i>Concombre  vinaigrette</i></p> <p><i>Omelette</i></p> <p><i>Pommes röstis</i></p> <p><i>Kiri</i></p> <p><i>Compote de pommes (stock)</i></p>	<p><i>Mixed grill* : chipolatas et merguez</i></p> <p><i>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i> ➤ <i>Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</i> ➤ <i>* Plat contenant du porc</i> ➤

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

MENUS Ecoles COUPVRAY

Semaine du 19 au 23 juin 2023











LUNDI	MARDI
<p>Melon jaune</p> <p>Aiguillettes de poulet au gingembre</p> <p>Beignets de brocolis</p> <p>Yaourt à la vanille </p> <p>Pêche</p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Falafel à la tomate</p>	<p>Concombres  à la crème</p> <p>Fish and chips (pc) </p> <p>Croc lait</p> <p>Abricots</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Croque-Monsieur* et salade mixte (pc)</p> <p>Emmental</p> <p>Donuts</p> <p><i>Substitutions</i> S/P : Croque monsieur au jambon de dinde S/V : Poisson en sauce</p>	 <p>Melon charentais </p> <p>Raviolis ricotta épinards (pc)</p> <p>Cantafrais</p> <p>Eclair au chocolat</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tomates vinaigrette </p> <p>Filet de poulet rôti</p> <p>Ratatouille et pommes de terre </p> <p>Petit-suisse aux fruits </p> <p>Pomme</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Pané fromager</p>	<p><u>Salade mixte</u> : tomates et salade verte</p> <p><u>Fish and chips</u> : beignets de poissons, frites, sauce tartare</p> <p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</p> <p>> L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>>  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>> * Plat contenant du porc</p> <p>></p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecoles COUPVRAY

Semaine du 26 au 30 juin 2023

LUNDI	MARDI
<p>Œuf dur  (mayonnaise en dosette)</p> <p>Rôti de dinde</p> <p>Coquillettes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Ananas</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Poisson pané</p>	<p>Pastèque</p> <p>Beignets de calamars et sauce tartare</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Yaourt sucré </p> <p>Banane</p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Pizza</p> <p>Œufs durs sauce mornay</p> <p>Epinards à la crème </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Tomates </p> <p>Paëlla (pc) </p> <p>Petit louis</p> <p>Pêche</p> <p><i>Substitutions</i> S/V : Paëlla de la mer (pc)</p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Salade d'avocat </p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Semoule</p> <p>Vache qui rit </p> <p>Fraises</p> <p><i>Substitution</i> S/V : Falafel en sauce</p>	<p><u>Salade d'avocat</u> : Avocats, concombre, tomates, oignons rouges</p> <p>S/V : Sans viande S/P : Sans porc</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements



MENUS Ecoles COUPVRAY

Semaine du 03 au 07 juillet 2023

LUNDI	MARDI
<p>Pastèque</p> <p>Paupiette de dinde à la tomate</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>Cerises</p> <p><i>Substitution</i></p> <p><i>S/V</i> : Nuggets de poisson</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Lasagnes Bolognaise (pc) </p> <p>Edam</p> <p>Gaufre liégeoise</p> <p><i>Substitutions</i></p> <p><i>S/V</i> : Lasagnes végétarienne (pc)</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Concombre  vinaigrette</p> <p>Filet de colin à la provençale </p> <p>Haricots beurre</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Nectarine</p>	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Escalope de poulet au jus</p> <p>Ratatouille et pommes de terre </p> <p>Fromage blanc</p> <p>Banane</p> <p><i>Substitution</i></p> <p><i>S/V</i> : Pané de blé fromage épinards</p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p>Melon Charentais </p> <p>Jambon *</p> <p>Salade surprise </p> <p>Emmental </p> <p>Beignet au chocolat</p> <p><i>Substitutions</i></p> <p><i>S/P</i> : Jambon de dinde</p> <p><i>S/V</i> : Salade de pâte au thon (pc)</p>	<p><u>Salade surprise</u> : pâtes, mais, mayonnaise</p> <p><i>S/V</i> : Sans viande <i>S/P</i> : Sans porc</p> <p>➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</p> <p>➤  Des produits locaux pourront être servis selon les disponibilités</p> <p>➤ * Plat contenant du porc</p> <p>➤</p>

Menus susceptibles de variations sous réserves des approvisionnements

